



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES RÍO EBRO (LATAMENE)



INGREDIENTES:

- 4cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2cl Licor de Hierbas panizo
- 2 cl puré yuzu Monin
- 2 cl sirope de pepino Monin
- 3cl lima
- 5 cl Ginger Beer Shweppes

PREPARACIÓN:

Dentro de una coctelera echamos hielo, enfriamos y tiramos el agua.

Echamos los ingredientes destilados y licores, puré, sirope y zumo, según la medida anunciada por ese orden y agitamos hasta enfriar bien.

En un vaso largo añadimos hielo macizo hasta arriba enfriamos. Vertemos el líquido de la coctelera y añadimos el Ginger Beer. Agitamos después y decoramos con flor de albahaca y gengibre.